

Prześwietlamy:
**Polskie
Piwa**

Raport

**INSTYTUT
SPRAW
OBYWATELSKICH**

foodrentgen
sprawdź co masz na widelcu

Raport wydany przy współudziale Instytutu Spraw Obywatelskich oraz Programu FoodRentgen

Raport jest do pobrania ze stron:

Instytutu Spraw Obywatelskich: www.instytutprawobywatelskich.pl/publikacje/przeswietlamy-polskie-piwa
Programu FoodRentgen: www.foodrentgen.eu/pl/raport-o-piwach

Pokaż, że zależy Ci na takich inicjatywach - polub nas w serwisach społecznościowych i bądź na bieżąco:

www.facebook.com/instytut.spraw.obywatelskich

www.facebook.com/FoodRentgen

Wszelkie uwagi do raportu prosimy kierować na adresy:

raporty@foodrentgen.eu

chcewiedziec@instytut.lodz.pl

Łódź - Warszawa, wrzesień 2020 roku

Publikacja bezpłatna

Wydawca:

Instytut Spraw Obywatelskich

ul. Pomorska 40, 91-408 Łódź

tel./fax: 42 630 17 49

biuro@instytut.lodz.pl

www.instytutprawobywatelskich.pl

FRME (FoodRentgen)

ul. Graniczna 13a

96-320 Mszczonów

biuro@foodrentgen.eu

www.foodrentgen.eu

ISBN 978-83-955151-5-6

Nota prawna:

Raport chroniony jest prawami autorskimi. Przeznaczony jest wyłącznie do użytku indywidualnego. Komercyjne użycie raportu, w całości lub w jego części i informacji w nim zawartych, jest zabronione bez pisemnej zgody ze strony Wydawcy. Bezprawne wykorzystanie raportu będzie się wiązało z prawnymi konsekwencjami. Zdjęcia produktów ujętych w raporcie pochodzą z materiałów ogólnodostępnych w sieci Internet, jak i własnych zasobów i dla celów raportu mają charakter jedynie informacyjny.

Działanie sfinansowane ze środków Programu Rozwoju Organizacji Obywatelskich na lata 2018-2030



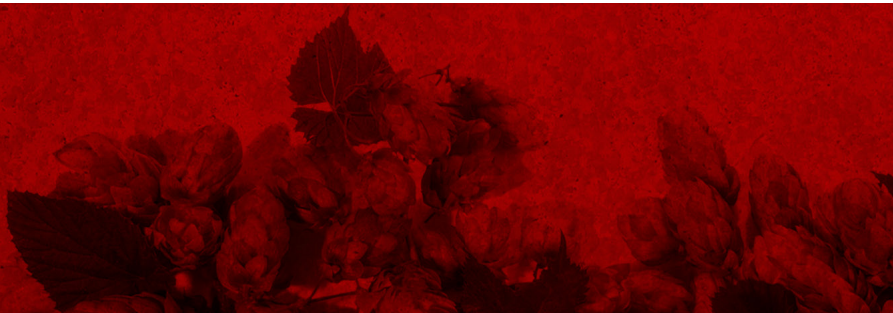
Narodowy Instytut Wolności
Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego



oraz ze środków własnych Fundacji Rozwoju Myśli Ekologicznej, operatora Programu FoodRentgen, wpłaconych przez darczyńców na cele statutowe organizacji.

Spis treści

6	Wstęp
7	O autorach
12	Piwo
14	Badanie
14	Badanie Polskich Piw
17	Jak wyglądał proces badania laboratoryjnego na zawartość pozostałości glifosatu?
18	Normy dla piwa?
20	Wnioski z badania
22	Ranking
24	Partnerzy



Raport
Prześwietlamy:
Polskie Piwa

INSTYTUT
SPRAW
OBYWATELSKICH





Oddajemy w Twoje ręce raport „Prześwietlamy: Polskie Piwa”. Raport, w którym analizujemy jakość piw dostępnych na polskim rynku pod względem obecności pozostałości pestycydów. Dlaczego piwa?

Wszystko za sprawą niemieckich badań z 2016r., które wykazały obecność pozostałości glifosatu praktycznie w każdym piwie. Była to iskierka do tego, by w 2020 roku zrodził się, a następnie został zrealizowany, pomysł przeanalizowania produktów polskiej branży piwnej. **To, co znaleźliśmy w polskich piwach w 2020 r., znajdziesz na stronach 22-23 w postaci listy produktów przebadanych wraz z wynikami badań dla poszczególnych marek.** Ranking poprzedzony jest artykułem na temat samego badania - procesu jego przeprowadzenia, analizą oraz wnioskami, jakie z niej płyną.

Jedną z istotnych odnotowanych przez nas obserwacji jest fakt braku, w naszym systemie prawnym, norm dla złożonych produktów spożywczych. Fakt ten został również odnotowany podczas analizy płatków śniadaniowych, przeprowadzonej przez FoodRentgen w 2017 r. W interesie branży piwnej, ale też innych branż z sektora spożywczego zajmujących się wytwarzaniem produktów

złożonych, jest uporządkowanie tej kwestii. Beneficjentami zmian na rynku będą też sami konsumenci. Przejrzystość w tej dziedzinie pozwoli odbudować nadszarpnięte zaufanie konsumentów do całej branży spożywczej. **O zagrożeniach braku norm i innych naszych obserwacjach piszemy na łamach niniejszej publikacji.**

Raport powstał przy współpracy Instytutu Spraw Obywatelskich, pomysłodawcy badania piw oraz Programu FoodRentgen, który przeprowadził proces badawczy i analityczny. Wkład historyczny na temat piwa dołożyło do publikacji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie. Opracowanie zostało sfinansowane przez Instytut Spraw Obywatelskich ze środków Programu Rozwoju Organizacji Obywatelskich na lata 2018-2030 i ofiarności darczyńców oraz ze środków własnych Programu FoodRentgen.

Liczymy na to, że dzięki naszej wspólnej publikacji będziesz mogła/mógł realnie wpływać na jakość oferowanych na rynku produktów poprzez swoje świadome decyzje zakupowe. Dlatego też prezentujemy pełną listę produktów, od niezanieczyszczonych do tych z pozostałościami pestycydów.

Życzymy miłej lektury i dziękujemy, że jesteś z nami.

Raport współtworzą



Instytut Spraw Obywatelskich: Jesteśmy społecznikami działającymi na rzecz dobra wspólnego. Od 2009 r. w ramach kampanii „Wolne od GMO? Chcę wiedzieć!” walczyliśmy o bezpieczną żywność bez GMO, antybiotyków i pestycydów oraz rolnictwo przyjazne ludziom i środowisku. Promujemy patriotyzm gospodarczy – kupowanie lokalnych, polskich produktów. W batalii o prawa konsumentów doprowadziliśmy do uchwalenia przez polski

Parlament ustawy o oznakowaniu produktów wytworzonych bez wykorzystania GMO („Wolne od GMO”). Od 2018 r. mobilizujemy obywateli do działań na rzecz wprowadzenia zakazu stosowania glifosatu (**#NIE-dlaGlifosatu!**). Co tydzień wydajemy Tygodnik Spraw Obywatelskich. Potrzebujemy Twojego wsparcia, żeby wygrywać kampanie obywatelskie. Jak możesz pomóc? Szczegóły znajdziesz na www.instytutsprawobywatelskich.pl



Marzena i Marcin Galiccy: Poznajcie nas. Jesteśmy organizatorami Programu FoodRentgen. Dostojnie i w przemożności poświęciliśmy się zrównoważonemu życiu i zdrowemu odżywianiu. Wiemy, że to, co mamy na widelcu, wpływa na nasze życie. Wiemy z doświadczenia. Wiemy również, że nieliczne kontrole nie są w stanie zweryfikować tego, co znajduje się ostatecznie na półkach sklepowych. Dlatego wzięliśmy sprawę w swoje ręce. Prześwietlamy żywność prosto z półek sklepowych. Chcemy wiedzieć, co trafia na nasz talerz, aby móc dokonywać właściwych, dla nas samych, wyborów. Celem naszych

działań jest niwelowanie asymetrii informacji na rynku - sytuacji, kiedy jedni wiedzą więcej, a inni mniej. Interesuje nas przejrzystość na każdym etapie. Żywność ludzi powinno być misją, a nie grą strategiczną. Wszystkich „uczestników gry” prowokujemy do pozytywnej zmiany. Jesteśmy przekonani, że zmiany są nieodłączną częścią życia. Jesteśmy na nie otwarci. Zawsze zaczynamy od siebie, od własnego podwórka. Jak i tym razem. Ale skala FoodRentgen jest ogromna - to, co robimy dotyczy naszego wspólnego, wielkiego podwórka. Dotyczy nas wszystkich – każdego z nas. Chcemy zmian, ale jesteśmy w stanie wprowadzić je tylko wspólnie z Wami. www.foodrentgen.eu

INSTYTUT SPRAW OBYWATELSKICH

Instytut Spraw Obywatelskich jest organizacją społeczną niezależną od partii politycznych. Od 2004 r. walczymy o dobro wspólne, m.in.: bezpieczną żywność, czyste powietrze, prawa pracownicze. Naszą misją jest rozwijanie, kształtowanie i promowanie postaw obywatelskich.

Wprowadzamy zmiany społeczne dzięki łączeniu działań eksperckich z oddolną mobilizacją obywateli do działania. Naszą specjalnością są kampanie obywatelskie oraz działania rzecznicze i strażnicze. Monitorujemy i kontrolujemy, szkolimy i doradzamy, prowadzimy dialog z decydentami.

W ramach kampanii obywatelskiej „Wolne od GMO? Chcę wiedzieć!” walczyliśmy o bezpieczną żywność bez GMO, antybiotyków i pestycydów. Działamy na rzecz wprowadzenia zakazu stosowania glifosatu, domagamy się skutecznej kontroli żywności przez instytucje państwowe oraz informujemy o zagrożeniach ze strony CRISPR - nowych technologii modyfikacji genetycznych człowieka, zwierząt i roślin.

www.instytutsprawobywatelskich.pl

Nasze najważniejsze sukcesy związane z walką o prawa konsumentów:

2009 r.

Wzięliśmy udział w pracach nad powstaniem cyklu reportaży na temat GMO – „**Jedzenie z obcym genem**” dla programu UWAGA! TVN

2014 r.

Dzięki naszej interwencji **Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej nakazał** Polsce prowadzenie monitoringu lokalizacji upraw z GMO oraz upublicznienie tej informacji

2019 r.

Po 10 latach kampanii obywatelskiej „**Wolne od GMO? Chcę wiedzieć!**” doprowadziliśmy do wejścia w życie ustawy o oznakowaniu żywności wolnej od GMO



Petycja NIE dla glifosatu!

Od 2 lat zbieramy podpisy pod petycją w ramach kampanii „NIE dla glifosatu!” Pora spojrzeć na ręce producentom żywności i rządzącym. Czas na wprowadzenie przepisów i standardów chroniących nasze zdrowie. Pora na bezpieczną żywność i przestrzeń publiczną wolną od glifosatu!

Polskie rolnictwo potrzebuje zdecydowanych zmian. Wprowadzenie zakazu stosowania glifosatu ochroni zdrowie nasze i naszych bliskich, a żywność wyprodukowana w Polsce zyska na jakości, co będzie dodatkowym impulsem dla rozwoju naszej gospodarki.

Razem z nami powiedz NIE dla Glifosatu! Nie chcemy być dłużej truci!

Podpisz petycję i zachęć do tego znajomych:

www.instytutprawobywatelskich.pl/glifosat

Dorzuć się do kampanii NIE dla glifosatu!

Masz prawo wiedzieć, jak produkowana jest żywność, która trafia na Twój talerz i domagać się, aby nie zawierała pozostałości trującego glifosatu.

Wpłać darowiznę na naszą kampanię!

(Alior Bank): 26 2490 0005 0000 4530 3441 9579

Instytut Spraw Obywatelskich | ul. Pomorska 40 | 91-408 Łódź



Dorzuć się do kampanii „NIE dla glifosatu!”
Wpłać darowiznę!
instytutprawobywatelskich.pl/chce-pomoc/

INSTYTUT SPRAW OBYWATELSKICH



Program FoodRentgen to ogólnopolska akcja zajmująca się zagadnieniami świadomej konsumpcji. Misją Programu jest przeciwdziałanie zjawisku asymetrii informacji na rynku spożywczym. Zjawisko to godzi w interesy konsumentów, jak i wytwórców wysokiej jakości produktów spożywczych <https://youtu.be/4kgsyUk6Ep4>

2016 r.

2017 r.

2019 r.

50%

**produktów
spożywczych
nie spełnia
obowiązujących
norm**



Prześwietlamy: płatki śniadaniowe

Wśród 197 rodzajów płatków, które trafiły do analizy, tylko 10 produktów nie zawierało pozostałości pestycydów, czy też kwestionowanych dodatków do żywności. Pozostałe przebadane płatki miały od 3 do 12 pozostałości pestycydów w swoim składzie. Od cukru i innych substancji słodzących wolnych okazało się tylko 31 rodzajów płatków. Natomiast aż 80 rodzajów posiada jedną lub dwie substancje słodzące, kolejnych 86 – trzy i więcej, a w czterech z analizowanych produktów znalazło się aż 7 różnych tego typu środków.

Prześwietlamy: kasze gryczane

Raport prezentuje wyniki przeprowadzonych we wrześniu 2019 r. badań laboratoryjnych 10 wybranych kasz gryczanych na zawartość pozostałości kontrowersyjnego glifosatu. 6 z 10 kasz gryczanych przeszło pozytywnie badanie laboratoryjne. W 4 produktach nie wykryto pozostałości glifosatu, a w kolejnych 2 pozostałości mieściły się w granicach obowiązującej normy. W 4 kaszach tego niebezpiecznego dla zdrowia pestycydu było tak dużo, że produkty nie powinny znaleźć się w sprzedaży. Sieć sklepów Lidl poinformowała o wycofaniu wymienionych w raporcie kasz, a Główny Inspektor Sanitarny przeprowadził postępowanie wyjaśniające. Raport w ciągu niecałych 2 miesięcy został pobrany ponad 35 000 razy, a media poinformowały o nim w co najmniej 270 publikacjach.

Twórcy programu we współpracy z instytutami badającymi żywność postawili sobie za cel znalezienie i oznaczenie najczystszych produktów spożywczych pod względem pozostałości pestycydów i metali ciężkich. Wyniki swoich analiz publikują w postaci raportów konsumenckich dostępnych na stronie:

www.foodrentgen.eu

2020 r.



2020 r.



???



Prześwietlamy: kasze jaglane

To kolejny raport dotyczący zawartości glifosatu w kaszach z polskich sklepów – tym razem jaglanych. Jaglanki zbadano dwukrotnie, we wrześniu 2019 r. oraz w styczniu 2020 r. Zaskoczeniem okazało się to, że wyniki w obu falach badania różniły się znacząco od siebie. 4 kasze z 10 badanych okazały się wolne od pozostałości herbicydu, ale tylko 2 produkty okazały się czyste w obu badaniach. W pozostałych 8 kaszach wykryliśmy przekroczenia pozostałości glifosatu na poziomie od 2 nawet do 46-krotności obowiązującej normy. W wyniku prac nad raportem sieć Biedronka wycofała kilka partii kaszy jaglanej jeszcze przed opublikowaniem raportu. Główny Inspektor Sanitarny zapowiedział wzmożone badania obecności glifosatu w produktach zbożowych w 2020 r.

Prześwietlamy: polskie piwa

W raporcie analizujemy jakość piw dostępnych na polskim rynku pod względem obecności pozostałości glifosatu i innych pestycydów. Badaniu laboratoryjnemu poddaliśmy 18 czołowych polskich piw. Raport tradycyjnie zawiera ranking produktów wg kryterium obecności pozostałości. Ranking poprzedzony jest artykułem na temat samego badania w tym procesie jego przeprowadzenia, analizą oraz wnioskami, jakie z niej płyną.

Jednym z istotnych wniosków płynących z tego raportu jest fakt braku, w naszym systemie prawnym, norm dla złożonych produktów spożywczych. O zagrożeniach braku norm i innych naszych obserwacjach piszemy na łamach publikacji.

Prześwietlamy: mąki

Chcemy sprawdzić, które mąki są godne polecenia, a o których lepiej zapomnieć. Będziemy oczywiście sprawdzać pozostałości pestycydów w poszczególnych produktach.

Dlaczego mąka? Bo w niej mają swój początek pieczywa, makarony, pierogi i inne kluski, czy knedle, ciasta i ciasteczka, pizze, kulebiaki. Mąka służy do zagęszczania sosów i zabielenia zup... etc. etc. Słowem, mąka ma bardzo szerokie zastosowanie w naszej kuchni. Warto więc wiedzieć, które produkty są godne naszej uwagi.

Sprawdź, jak idą prace nad raportem i dowiedz się, jak możesz pomóc:

www.foodrentgen.eu/pl/akcje/badamy-maki

Piwo w kulturze staropolskiej



MUZEUM PAŁACU
Króla Jana III
W WILANOWIE

Adrian Ordakowski, edukator kulinarny,
Dział Rekonstrukcji Historycznej i Sprzedaży
Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie

W

W dawnej Polsce piwo było jednym z najpopularniejszych trunków, jego spożycie odnotowano w wielu źródłach historycznych i w każdej epoce.

Piwo w epoce staropolskiej (XVI-XVIII w.) stanowiło bowiem jeden z podstawowych napoi i było spożywane w ciągu całego dnia (nawet na śniadanie!). Przede wszystkim warto podkreślić, że był to pełen wartości odżywczych element codziennej diety. Woda bywała często zanieczyszczona i nie nadawała się do picia, dlatego piwo podawano do stołu wszystkim, nawet dzieciom. Traktaty medyczne podkreślały prozdrowotny charakter piwa (oczywiście spożywanego z umiarem) na tle innych trunków - m.in. wina i miodu. Pojawiały się nawet opinie, że w krajach, w których dominuje spożycie wina, ludzie częściej zapadają na różne choroby. Oczywiście podkreślano przy tym, że dobre piwo produkuje się ze zboża wysokiej jakości oraz że musi ono odstać odpowiednią ilość czasu. Wysoka produkcja piwa na terenach Rzeczypospolitej czyniła ten napój dostępnym (w przeciwieństwie do wina) dla wszystkich grup społecznych. Oczywiście browary różniły się jakością, a najbogatsi mogli sięgnąć również po piwa pochodzące z zagranicy. Warto zwrócić uwagę na występowanie piwa w licznych staropolskich przepisach kulinarnych. Jednym z najstynniejszych dań epoki jest polewka piwna, na którą przepis podajemy poniżej. Dodanie do piwa jaj, mleka oraz masła sprawiało, że było to smaczne, kaloryczne i odżywcze danie. W bogatszych domach dodawano do tej prostej potrawy imbir i cukier - cenne przyprawy, które były oznaką dobrobytu i luksusu.



Humulus lupulus - ilustracja z Medical Botany (1836) J. Stephenson i J. M. Churchill.



Kufel z grawerowaną dekoracją,
H. Pollman, Gdańsk, 1659-1674, fot. Z. Reszka,
Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie

Polewka piwna

Weźmij piwa dobrego, a jeżeli mocne zbyt jest, zmieszaj je z wodą, rozbij w nim żółtków cztery i mleka trochę słodkiego. Przydaj masła kawalec i tak przywarz.

Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne, II poł. XVII w.

Bibliografia:

Gatety I., *Kulturowa historia alkoholu*, Warszawa 2011.

Meysie P., *Kuchnia w Europie doby nowożytnej Jeść i pić XVI-XIX wiek*, Warszawa 2012.

Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów, red. J. Dumanowski, R. Jankowski, Warszawa 2011.

Przewodnik po drzewie żywota, red. J. Dumanowski, E. Geller, Warszawa 2015.

www.wilanow-palac.pl/pasaz (dostęp na 11.09.2020)

www.targipiwne.pl (dostęp na 11.09.2020)

Badanie polskich piw



Wszystko zaczęło się jeszcze w roku 2016, kiedy to Monachijski Instytut Środowiska przebadał 14 najpopularniejszych marek piwa na rynku niemieckim na obecność pozostałości glifosatu.

Wtedy to w niemal wszystkich piwach wykryto pozostałości glifosatu. To była iskierka do tego, by w roku 2020 podczas spotkania aktywistów Instytutu Spraw Obywatelskich i Programu FoodRentgen padło pytanie o jakość polskich piw. Tak też zrodził się pomysł przebadania tych produktów, który zmaterializował się we wrześniu 2020 r.

Wyniki poszczególnych piw zostały opublikowane na stronach 22-23.

Tak, jak to miało miejsce w przypadku wcześniejszych badań, w które angażował się FoodRentgen, ich celem jest dostarczenie rzetelnej i wiarygodnej informacji na temat jakości produktów kupowanych przez konsumenta. Jest to więc, ze strony FoodRentgen, forma budzenia świadomości konsumenckiej.

Analizy i wnioski z przeprowadzonych badań mają nas zaprowadzić do zmian systemowych, które uczynią nasze życie zdrowszym, bezpieczniejszym i bardziej świadomym – i taki cel stawia sobie Instytut Spraw Obywatelskich.



Nie dla glifosatu! Reaguj, podpisz petycję!

Domagam się zakazu stosowania glifosatu w Polsce.

Inne kraje europejskie wprowadziły już podobne zakazy stosowania tego środka u siebie.

Czas na Polskę!

www.instytutsprawobywatelskich.pl/glifosat



Trzech tenorów, 12 piw, w tym 3 bezalkoholowe

W pierwszej kolejności wyselekcjonowaliśmy 12 piw najpopularniejszych polskich browarów, a należących w sumie do trzech potentatów oferujących produkty piwowskie na naszym rynku.

Kompania Piwowarska SA należąca do japońskiej grupy Asahi

- Lech Premium
- Tyskie
- Żubr
- Lech Free Bezalkoholowe

Grupa Żywiec SA powiązana z Grupą Heineken

- Żywiec Premium
- Warka Strong
- Królewskie
- Żywiec 0,0% bezalkoholowe

Carlsberg sp. z o.o.

- Okocim Jasne Okocimskie
- Harnaś Jasne Petne
- Piast Wrocławski
- Karmi Classic Bezalkoholowe

W połowie lipca 2020 r. zakupiliśmy produkty do badania, wybierając je bezpośrednio z półek sklepowych. Dokładnie tak samo, jak robi to miliony Polaków. Następnie przestaliśmy zakupione produkty do laboratorium.

Glifosat w jednym piwie

W pierwszej kolejności sprawdzaliśmy pozostałości glifosatu. Na 12 piw tylko w jednym wykryliśmy jego obecność. Pozostałe piwa okazały się wolne od pozostałości, przynajmniej powyżej dolnej granicy oznaczalności laboratorium, czyli 0,01 mg/kg produktu.

Glifosat jest związkami organicznym z grupy fosfonianów. To najpopularniejszy składnik aktywny herbicydów nieselektywnych na świecie. Do niedawna uważany za całkowicie bezpieczny. W ostatnim czasie coraz częściej przypisuje mu się negatywny wpływ na zdrowie człowieka.

Więcej o glifosacie można znaleźć na: www.foodrentgen.eu/pl/pestycydy-w-zywnosci/69-glifosat-i-jego-wplyw-na-czlowieka

Jeszcze raz 3 piwa

Jak to możliwe, że piwo jest czystsze od kasz? – taka myśl pojawiła nam się w głowie. Wtedy powstał pomysł na sprawdzenie pozostałości innych pestycydów. Wybraliśmy więc po jednym flagowym piwie oferowanym przez wcześniej wymienione grupy i ponownie skierowaliśmy je do badania. Tym razem sprawdzaliśmy pozostałości ponad 500 różnych pestycydów. I nic... ZERO pestycydów, przynajmniej do dolnej granicy oznaczalności.

Więcej towarzystwa i jeszcze 6 piw

To dobra wiadomość dla piwoszy w naszym kraju – pomyśleliśmy, ale zaraz przyszła refleksja. Przecież badamy piwa 3 największych koncernów. Ci to mają potencjał i pewnie, po niemieckim kacu z roku 2016, wyciągnęli wnioski i stąd te wyniki... poza jednym browarem oczywiście.

Ktoś rzucił – *Przebadajmy resztę, by mieć pewność!*
Resztę? Czyli piwa pozostałych 300 browarów w Polsce.

Ostatecznie podjęliśmy decyzję o przebadaniu po jednym piwie z kolejnych 6 największych browarów wskazanych przez onet.pl.:

- Łomża Jasne
- Perła Chmielowa Pils
- Noteckie
- Pils Amber Chmielowy
- Mocne Jasne Eksportowe
- Ciechan Lagerowe Niefiltrowane

Piwa zakupiliśmy na początku sierpnia i tym razem wykonaliśmy badania zarówno na obecność pozostałości glifosatu, jak i innych 500 pestycydów. I co? I dalej nic!

27 badań, 0 pestycydów, 1 glifosat

W sumie w żadnym z powyższych piw nie znaleźliśmy ani pozostałości glifosatu, ani innych pestycydów. Podsumowując: wykonaliśmy 27 badań, w tym 18 na obecność pozostałości glifosatu oraz 9 na obecność pozostałości ponad 500 różnych pestycydów. Znaleźliśmy jedno piwo sprzedawane pod marką Wrocławski Piast z pozostałościami glifosatu na poziomie 0,04 mg/kg produktu. Pozostałe były czyste.

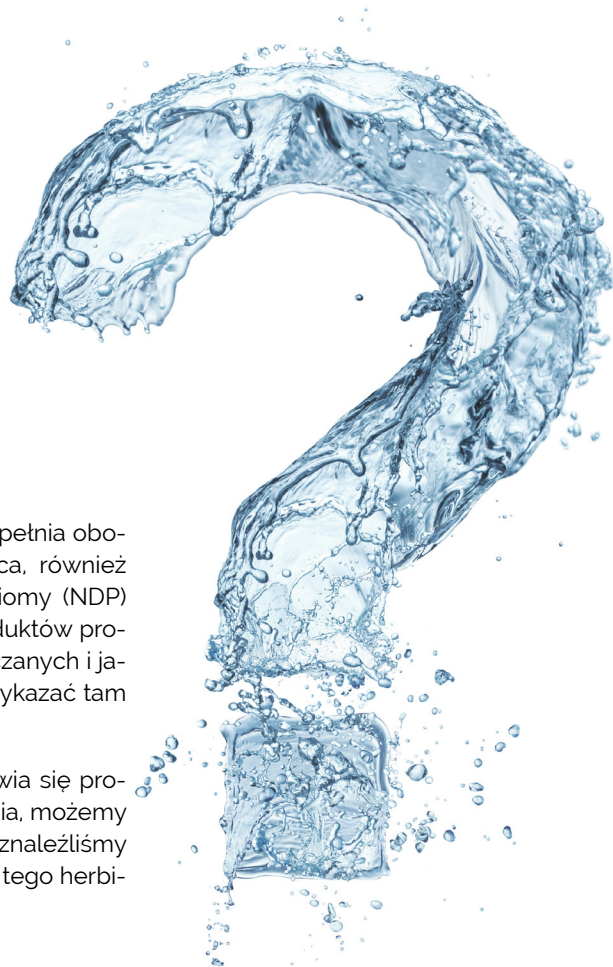


Jak wyglądał proces badania laboratoryjnego na zawartość pozostałości glifosatu?

1. Badania zostały przeprowadzone w Zakładzie Badania Bezpieczeństwa Żywności Instytutu Ogródnictwa w Skierniewicach zgodnie z akredytowanymi metodami:
 - a. EURL-SRM QuPPE-Method (polecana przez Laboratoria Referencyjne UE). Analizę jakościową i ilościową glifosatu (z dolną granicą oznaczalności wynoszącą 0,01 mg/kg) i kationu trimetylosulfoniowego, który może wskazywać na jego stosowanie (z dolną granicą oznaczalności wynoszącą 0,01 mg/kg) wykonano przy użyciu chromatografu cieczonego wyposażonego w podwójny detektor masowy (LC-MS/MS).
 - b. PN-EN 15662:2018-06 – GC-MS/MS Analizę jakościową i ilościową 280 pestycydów* wykonano przy użyciu chromatografu gazowego wyposażonego w podwójny detektor masowy (GC-MS/MS)
 - c. PN-EN 15662:2018-06 – LC-MS/MS Analizę jakościową i ilościową 224 pestycydów* wykonano przy użyciu chromatografu cieczonego wyposażonego w podwójny detektor masowy (LC-MS/MS)
 2. Badania laboratoryjne miały na celu wykazanie ewentualnych pozostałości pestycydów w badanych produktach.
 3. Na podstawie przeprowadzonych badań laboratorium przygotowało sprawozdanie z badań, w którym znalazła się informacja o braku wykrycia pozostałości lub o fakcie wykrycia pozostałości wraz z informacją o poziomie jego zawartości.
- O procesie badawczym od kuchni można poczytać w Raporcie Prześwietlamy: Kasze Jaglane www.foodrentgen.eu/pl/raport-kasze-jaglane

* lista przebadanych pestycydów zgodna z ofertą Instytutu Ogródnictwa z lipca 2020 r.





Normy dla piwa?

Większość piw czystych, jedno z pozostałościami, ale czy to jedno spełnia obowiązujące normy? Trzeba jasno powiedzieć, że nasz Ustawodawca, również na poziomie Brukseli, nie zadbał o Najwyższe Dopuszczalne Poziomy (NDP) pestycydów dla produktów złożonych. NDP są wyznaczane dla produktów prostych. Dlatego w przypadku wcześniejszych raportów (dot. kasz gryczanych i jałganych) byliśmy w stanie odnieść się do określonych poziomów i wykazać tam przekroczenia lub ich brak.

Piwa są natomiast klasyfikowane jako produkty złożone i tutaj pojawia się problem. Otóż zakładając, że piwo składa się z wody, chmielu i jęczmienia, możemy odnieść wyniki do trzech wielkości NDP. W wyniku naszych analiz znaleźliśmy pozostałości glifosatu w jednym piwie. Skupimy się więc na NDP dla tego herbicydu i przeanalizujemy osiągnięte wyniki tego konkretnego piwa.

Surowiec	NDP		Wynik	Wynik vs NDP (wynik/NDP)	
Chmiel	0,1000	mg/kg	0,04 mg/kg	0,400	w granicach NDP
Jęczmień	20,0000	mg/kg		0,002	w granicach NDP
Woda	0,0001	mg/l		400,000	400 x przekroczenie NDP

400 x norma

Z perspektywy NDP wyznaczonych dla chmielu i jęczmienia poziom pozostałości glifosatu mieści się w obowiązujących normach, ale porównując wynik do NDP wody możemy obserwować 400-krotne przekroczenie normy. 400 x norma musi budzić zastrzeżenie z perspektywy konsumentów spożywających piwo. Pytanie, czy powinniśmy robić takie porównanie?

Norma wodna a piwo

Woda, jako substancja niezbędna do życia i z założenia spożywana w największych ilościach, ma dość mocno wyśrubowaną wartość NDP. Aczkolwiek zagorzali piwosze twierdzą, że „wodę to piją tylko zwierzęta, a ludzie, jako gatunek wyewoluowany, spożywają inne trunki (czyt. Piwa)”. Przy takim rozumowaniu zastosowanie normy wody może mieć sens.

Potraktujmy jednak sprawę poważnie. Patrząc na wcześniejsze doświadczenia i przytoczone tu wyniki Monachijskiego Instytutu Środowiska z badań piw z roku 2016, takie praktyki były stosowane. Piwo o największym przekroczeniu w ówczesnym badaniu miało 300-krotne przekroczenie w stosunku do NDP wody. Piast w tym przypadku wykazał nawet gorszy wynik, wskazując na poziom 400 x norma. Czy to dużo, czy mało?

Glifosat a Bawarskie Prawo Czystości Piwa

Z całą pewnością znajdzie się grupa zwolenników twierdzenia, że to dużo. Inna grupa twierdzić będzie, że to mało. Nam, jako zwykłym konsumentom, zdecydowanie bliżej do grupy osób twierdzących, że piwo powinno się składać wyłącznie z wody, chmielu i jęczmienia. Zresztą tak sprawę postawił już w roku 1516 bawarski książę Wilhelm IV, uchwalając Bawarskie Prawo Czystości Piwa. Książę Wilhelm IV nie wspominał w swoim prawie o dopuszczeniu występowania glifosatu w piwie.

Ustalmy jednak, że każdy z nas sam decyduje jaki poziom zanieczyszczeń jest w stanie zaakceptować. Jedni podchodzą do jakości jedzenia i napojów bardzo restrykcyjnie. Szukają tylko żywności wolnej od zanieczyszczeń. Są też wśród nas tacy, którzy są w stanie zaakceptować zanieczyszczenia w granicach obowiązujących norm. W tym przypadku normy NDP dla piwa nie ma, ale jest norma NDP dla wody i ta wykazuje niebotyczne przekroczenie. Nawet bardzo tolerancyjnemu konsumentowi może drgnąć ręka w chwili, gdy będzie sięgał po butelkę.

Normy a produkty złożone

W interesie branży piwnej, ale też innych branż z sektora spożywczego zajmujących się wytwarzaniem tzw. produktów złożonych, jest wyznaczanie indywidualnych NDP dla produkowanych artykułów, które wykażą, czy produkt jest bezpieczny dla konsumenta, czy też nie. Patrząc w skali makro, ustawodawca, dbający o interes konsumenta i dobro producenta, powinien zadbać, by obowiązek wyznaczania NDP dla indywidualnych produktów ciążył na producentach, u których pojawiają się pozostałości pestycydów, leków weterynaryjnych, czy też innych zanieczyszczeń.



Wnioski z badania

DOBRE WIADOMOŚCI

1. W 17 na 18 przebadanych piw nie wykryliśmy pozostałości pestycydów, w tym herbicydu o nazwie glifosat. Przy takiej skali badania i przy założeniu, że badane produkty nie były certyfikowanymi produktami ekologicznymi, to bardzo dobry wynik. Przypuszczamy, że może to być pozytywny efekt po kacu branży wywołanym przez monachijskie badania z roku 2016.
2. Hipotetycznie, jeśli w branży piwnej istnieje możliwość zrobienia porządku z pozostałościami pestycydów, to również w innych sektorach przemysłu spożywczego takie działanie wydaje się możliwe.
3. Organizacje strażnicze, badające produkty spożywcze, mają istotny wkład w poprawę jakości produktów. W przypadku branży piwnej, jako pozytywne działania postrzegamy badania Monachijskiego Instytutu Środowiska z 2016 r., Niemieckiej Federacji Konsumentów z 2018 r. (piwa bezalkoholowe), czy badania ÖKO-TEST z 2019 r.. Możemy przypuszczać, że również amerykańscy rzecznicy i wyniki ich badań z roku 2019 przyczyniły się do pozytywnych zmian. Ważne, by badania były kontynuowane i rozszerzane na coraz to nowe grupy produktowe.





ZŁE WIADOMOŚCI

1. Złą wiadomością dla konsumentów, przede wszystkim z Dolnego Śląska, jest fakt wykrycia pozostałości glifosatu w piwie Piast, warzonym przez browar należący do Grupy Carlsberg.
2. Złą wiadomością dla firmy Carlsberg jest fakt wykrycia pozostałości tego herbicydu w ich produkcie, jako jedynym analizowanym przez nas.





ZNAKI ZAPYTANIA

1. Pytanie, czy obecność pozostałości glifosatu w piwie Piast to wypadek przy pracy. Spodziewalibyśmy się, że firma pokroju Carlsberg ma wdrożoną politykę surowcową i zapewnienia jakości produktów. Niestety, nie dostaliśmy takiej informacji od firmy mimo wystanego do niej zapytania.
2. W przypadku pozostałych marek wciąż aktualne pozostaje pytanie - na ile czystość produktów wolnych od pozostałości jest celową polityką, a na ile kwestią przypadku? Odpowiedź wymaga cyklicznych badań produktów. Swoją drogą, próbowaliśmy uzyskać informacje na ten temat od pozostałych producentów, niestety również bez efektu.

Źródła:

1. www.wirtualnemedial.pl/arttykul/w-polsce-dziala-318-browarow-rynek-piwa-rosnie
2. www.biznes.onet.pl/wiadomosci/zywnosc/najwieksze-browary-w-polsce/ccpce
3. Badania Monachijskiego Instytutu Środowiska z roku 2016
www.portalspozywczy.pl/alkohole-uzywki/wiadomosci/niemieckie-piwa-skazone-glifosatem.125914.html
4. Badania Niemieckiej Federacji Konsumentów z 2018 (piwa bezalkoholowe)
www.biokurier.pl/ekorynek/glifosatu-w-piwach-bezalkoholowych-badania-konsumentek-w-niemczech
5. Badania ÖKO-TEST z 2019
www.oekotest.de/essen-trinken/Bier-Test-Glyphosat-Reste-in-jedem-dritten-Pils_111655_1.html
6. Badania amerykańskich rzeczników z roku 2019
www.swiatrolnika.info/znamy-liste-piw-zawierajacych-glifosatu-podejrzany-o-rakotworczosc-w-19-na-20-marek-browarow-a-co-z-polskimi-alkoholami-sprawdzilismy




Ranking produktów

Ranking	Nazwa		Producent	Nr partii	Poziom pozostałości glifosatu [mg/kg]	Poziom pozostałości innych pestycydów [mg/kg]
😊	Amber Pils Chmielowy 500 ml		Amber Browar	10.01.2020 L1/5	bW	bW
😊	Ciechan Niefiltrowane Lagerowe 500 ml		Browary Regionalne Jakubiak	15.10.20/6N	bW	bW
😊	Harnaś Jasne Petne 500 ml		Carlsberg	21.11.2021 JS 16:52 LPLOZF/058	bW	bW
😊	Karmi Classic Bezalkoholowe 400 ml		Carlsberg	14.08.21 10:04 LPL03K/142 14.08.21 10:05 LPL03K/142	bW	-
😊	Królewskie 500 ml		Grupa Żywiec (Heineken)	28.05.2021 W L014961GL1104	bW	-
😊	Lech Free Bezalkoholowe 330 ml		Kompania Piwowarska (SABMiller)	01092020 21 16 08	bW	-
😊	Lech Premium 500 ml		Kompania Piwowarska (SABMiller)	09.11.2020 22 19 05	bW	-
😊	Łomża Jasne 500 ml		Van Pur	E16-06-2021 08021AO 575 20168	bW	bW
😊	Mocne Eksportowe Jasne 500 ml		Browar Jabłonowo	250121 20:33	bW	-

Legenda:

bW - przeprowadzono badanie, brak wykrycia

„-” - nie przeprowadzono badania

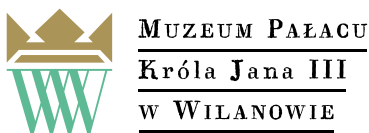
Ranking	Nazwa		Producent	Nr partii	Poziom pozostałości glifosatu [mg/kg]	Poziom pozostałości innych pestycydów [mg/kg]
😊	Noteckie 500 ml		Browar Czarnków	06.2020/A	bW	bW
😊	Okocim Jasne Okocimskie 500 ml		Carlsberg	20.03.2021 23:21 LPLOZF/175	bW	bW
😊	Perta Chmielowa Pils 500 ml		Browary Lubelskie Perta	31.12.20 06:33_2	bW	bW
😊	Tyskie 500 ml		Kompania Piwowarska (SABMiller)	08.12.2020 26 17 11; 08.12.2020 26 17 17	bW	-
😊	Warka Strong 500 ml		Grupa Żywiec (Heineken)	27.06.2021W L0179616L0414	bW	-
😊	Żubr 500 ml		Kompania Piwowarska (SABMiller)	02.12.2020 23 05 23	bW	-
😊	Żywiec 0,0% bezalkoholowe 500 ml		Grupa Żywiec (Heineken)	17.03.2021 1 L016861601727	bW	-
😊	Żywiec Premium 500 ml		Grupa Żywiec (Heineken)	01.06.2021 1 L015361600752	bW	bW
😞	Piast Wrocławski 500 ml		Carlsberg	03.11.20 09:17 LPL 03L/038	0,04 (0,02)*	-

*Wyznaczona niepewność rozszerzona dla oznaczenia glifosatu w produktach z dużą zawartością wody, w metodzie stosowanej przez laboratorium, wynosi 12,3 %, ale w badaniach oficjalnie wydawanych przez laboratorium posługuje się 50% niepewnością rozszerzoną, która jest zalecana zgodnie z odpowiednimi wytycznymi w UE (dokument SANTE/12682/2019). Konsekwencją zastosowania 50% niepewności jest to, że za przekroczenie normy (rozp. we nr 396/2005) uważa się taką ilość pozostałości, która jest większa niż dwukrotność normy.

Partnerzy Raportu



Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach jest jednym z najlepszych, nie tylko w Polsce, ale również w całej Europie, laboratoriów specjalizujących się w badaniach żywności. Obecnie Instytut zatrudnia 470 osób, w tym 39 profesorów, 69 adiunktów i 46 asystentów. W prace nad raportem zaangażowany był Zakład Badania Bezpieczeństwa Żywności Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach. www.inhort.pl



Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie opiekuje się świadectwami pamięci o królu Janie III i istniejącym od 1805 r. muzeum Stanisława Kostki Potockiego. Udostępniając je publiczności, nowocześnie edukuje o czasach obu patronów i kultywuje wartości tradycji staropolskiej. Kształtuje postawy obywatelskiej i patriotycznej odpowiedzialności za dziedzictwo narodowe, kulturowe i przyrodnicze.

Od 2009 r. muzeum wydaje najstarsze polskie książki kucharskie w serii *Monumenta Poloniae Culinaria*. Źródła historyczne stały się inspiracją dla programu rekonstrukcji kulinarnej „Ogród-Kuchnia-Stół”, w ramach którego od 2014 r. prowadzone są warsztaty kulinarne, przyrodnicze i kultury stołu dla dzieci, młodzieży i dorosłych.

www.wilanow-palac.pl



koalicja żywa ziemia

Koalicja Żywa Ziemia skupia organizacje, inicjatywy i ruchy społeczne, rolnicze oraz ekologiczne. Działa na rzecz zmian polityki rolnej i żywnościowej w Polsce i w Unii Europejskiej w kierunku rolnictwa opartego na zasadach agroekologii, w szczególności rolnictwa ekologicznego. Koalicja Żywa Ziemia stawia sobie za cel kształtowanie polityki rolnej i żywnościowej w kierunku sprawiedliwej społecznie i odpowiedzialnej wobec środowiska naturalnego produkcji, dystrybucji i konsumpcji żywności.

www.koalicjazywaziemia.pl

Patroni Medialni

EKO
style

DoZdr♥**wia**
.com.pl

Eksperti o żywności i żywieniu
Food
expert

Twoja cegietka

Jak możesz pomóc?

INSTYTUT SPRAW OBYWATELSKICH

Działamy dzięki wsparciu Darczyńców indywidualnych, biznesowych, publicznych oraz dzięki klientom kupującym nasze usługi.

Zostań naszym Darczyńcą i wesprzyj kampanię choćby niewielką darowizną. Możemy być skuteczni tylko dzięki wsparciu takich osób jak Ty! Szczególnie ważne jest dla nas stałe, comiesięczne zlecenie darowizny na nasze konto.

**Możesz wpłacić darowiznę na rachunek (Alior Bank):
26 2490 0005 0000 4530 3441 9579**

Instytut Spraw Obywatelskich | ul. Pomorska 40 | 91-408 Łódź
cel: na kampanię „Wolne od GMO? Chcę Wiedzieć!”

bądź skorzystać z formularza wpłat:
www.instytutsprawobywatelskich.pl/chce-pomoc

Pamiętaj, że kwotę darowizny możesz odliczyć od podstawy swojego opodatkowania.

[f/instytut.spraw.obywatelskich](https://www.facebook.com/instytut.spraw.obywatelskich)

[t/InstytutSprawO](https://twitter.com/InstytutSprawO)

[y/user/INSPROmedia](https://www.youtube.com/user/INSPROmedia)

[@instytut](https://www.instagram.com/instytut)



W kolejnym raporcie:



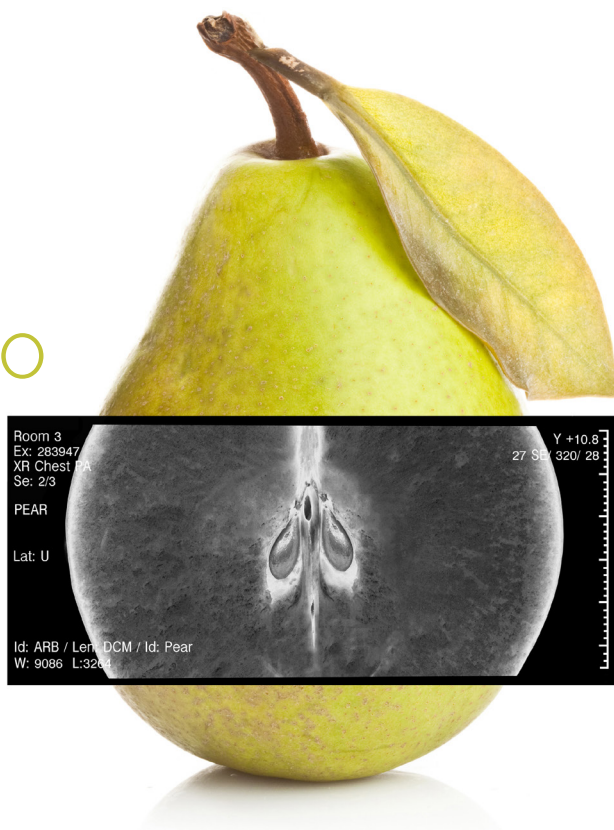
Dlaczego mąka?

Bo w niej mają swój początek pieczywa, makarony, pierogi i inne kluski, czy knedle, ciasta i ciasteczka, pizze, kulebiaki. Mąka służy do zagęszczania sosów i zabelania zup... etc. etc. Słowem mąka ma bardzo szerokie zastosowanie w naszej kuchni. Warto więc wiedzieć, które produkty są godne naszej uwagi.

Sprawdź, jak idą prace nad raportem www.foodrentgen.eu/pl/akcje/badamy-maki

Dowiedz się, jak możesz pomóc. Zrób mały krok. Działaj z nami. To takie proste.

Myślimy PROSTO
DZIAŁAMY.





Działanie sfinansowane ze środków Programu Rozwoju Organizacji Obywatelskich na lata 2018-2030



Narodowy Instytut Wolności
Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego



Program Rozwoju
Organizacji
Obywatelskich
na lata 2018-2030
PROO

oraz ze środków własnych Fundacji Rozwoju Myśli Ekologicznej,
operatora Programu FoodRentgen, wpłaconych przez darczyńców na cele statutowe organizacji.